COMPETENCE B3000-1

Der umschaltbare Einbau-Backofen

Gebrauchsanweisung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

lesen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Beachten Sie vor allem den Abschnitt „Sicherheit" auf den ersten Seiten. Bewahren Sie bitte diese Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf. Geben Sie sie an eventuelle Nachbesitzer des Gerätes weiter.

Mit dem Warndreieck und/oder durch Signalwörter (**Warnung!**, **Vorsicht!**, **Achtung!**) sind Hinweise hervorgehoben, die für Ihre Sicherheit oder für die Funktionsfähigkeit des Gerätes wichtig sind. Bitte unbedingt beachten.

☞ **1.** Dieses Zeichen leitet Sie Schritt für Schritt beim Bedienen des Gerätes.

2. ...

Nach diesem Zeichen erhalten Sie ergänzende Informationen zur Bedienung und praktischen Anwendung des Gerätes.

Mit dem Kleeblatt sind Tips und Hinweise zum wirtschaftlichen und umweltschonenden Einsatz des Gerätes gekennzeichnet.

Für eventuell auftretende Störungen enthält diese Gebrauchsanweisung Hinweise zur selbständigen Behebung, siehe Abschnitt „Was tun, wenn...".

Bei technischen Problemen steht Ihnen unser WERKSKUNDENDIENST in Ihrer Nähe jederzeit zur Verfügung (Adressen und Telefonnummern finden Sie im Verzeichnis „Kundendienststellen").

Beachten Sie dazu auch den Abschnitt „Service".

Gedruckt auf umweltschonend hergestelltem Papier.
Wer ökologisch denkt, handelt auch so ...

Inhalt

Sicherheitshinweise 5

Entsorgung 7
Öko-Isolierung 7

Geräteaufbau 8
Bedienblende 8
Ausstattung Backofen 9
Zubehör Backofen 10

Backofen-Funktionen 11

Vor dem ersten Gebrauch 13
Erstes Vorreinigen 13

Bedienen des Backofens 14
Rost und Universalblech einsetzen 14
Backofen ein- und ausschalten 15

Anwendungen, Tabellen und Tipps 16
Backen 16
Tabelle Backen 18
Tipps zum Backen 20
Tabelle Aufläufe und Überbackenes 21
Tabelle Tiefkühl-Fertiggerichte 21
Braten 22
Tabelle Braten 24
Flächengrillen 26
Tabelle Grillen 26
Auftauen 27
Tabelle Auftauen 27
Einkochen 28
Einkochzeiten 28

Reinigung und Pflege 29
Gerät von außen 29
Backofeninnenraum 29
Zubehör 29
Einschubgitter 30
Backofenlampe 31

Grillkombination 32
Backofentür 33
Backofen-Türglas 34

Was tun, wenn 36

Technische Daten 37
Backofen Innenmaße 37
Bestimmungen, Normen, Richtlinien 37

Stichwortverzeichnis 38

Service 39

⚠ Sicherheitshinweise

Montage und Anschluss des neuen Gerätes dürfen nur durch einen **konzessionierten Fachmann** vorgenommen werden.
Beachten Sie bitte diesen Hinweis, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.
Die Sicherheit von AEG Elektrogeräten entspricht den anerkannten Regeln der Technik und dem Gerätesicherheitsgesetz. Zusätzlich sehen wir uns jedoch als Hersteller veranlasst, Sie mit den nachfolgenden Sicherheitshinweisen vertraut zu machen.

Allgemeine Sicherheit

- Vorsicht bei Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Gerätenähe. Anschlussleitungen dürfen nicht an heiße Kochstellen gelangen oder unter der heißen Backofentür eingeklemmt werden.
- Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen auf. Sie können sich beim Einschalten entzünden.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen **verboten**.
- Bei Gewalteinwirkung, vor allem auf die Glaskanten der Frontscheibe, kann das Glas brechen.
- **Vorsicht**: Verbrennungsgefahr! Wenn Sie kochen, braten und grillen wird die Backofentür heiß, ebenso Backofeninnenflächen, Heizelemente und Zubehörteile. Benutzen Sie immer Topflappen oder Topfhandschuhe und hantieren Sie vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden. **Halten Sie** deshalb **Kleinkinder grundsätzlich fern**.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes frites) zubereiten, bleiben Sie bitte in der Nähe.
- Wenn Sie alkoholische Zutaten im Backofen verwenden, kann eventuell ein leicht entzündliches Alkohol-Luftgemisch entstehen. Öffnen Sie die Tür in diesem Fall vorsichtig. Hantieren Sie dabei nicht mit Glut, Funken oder Feuer. Wir empfehlen, das Gargut bei geschlossener Backofentür im abgeschalteten Backofen ca. 10-15 Minuten abkühlen zu lassen.
- **Reparaturen** am Gerät dürfen **nur von Fachkräften** durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.
- Bei Störungen am Gerät: Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät darf nicht zu zweckentfremdetem Gebrauch, sondern nur für das haushaltsübliche Kochen, Braten, Backen von Speisen verwendet werden.
- Benutzen Sie das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen.
- Verwenden Sie den Backofen nicht zum Beheizen des Raumes.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät

- Legen Sie den Backofen nicht mit Alufolie aus und stellen Sie kein Backblech, keinen Topf etc. auf den Boden, da sonst das Backofenemaille durch den entstehenden Hitzestau beschädigt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht fest.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, hinterlassen Flecken, die sich nicht mehr entfernen lassen. Benutzen Sie für sehr feuchte Kuchen das Universalblech.
- Gießen Sie Wasser nie direkt in den heißen Backofen. Es können Emailleschäden entstehen.
- Belasten Sie nicht die offene Backofentür.
- Bewahren Sie keine feuchten Lebensmittel im Backofen auf.

Entsorgung

Verpackungsmaterial entsorgen
Alle verwendeten Werkstoffe sind uneingeschränkt recyclingfähig und können wiederverwertet werden.
Die Kartonteile werden zu 80% aus Altpapier hergestellt.
Die Kunststoffe sind folgendermaßen gekennzeichnet:

- >PE< für Polyethylen, z. B. bei der äußeren Hülle und den Beuteln im Innern.
- >PS< für geschäumtes Polystyrol, z.B. bei den Polsterteilen, grundsätzlich FCKW-frei.

Nicht gebrauchte Verpackungen nimmt Ihr Händler kostenlos zurück.

Altgerät entsorgen
Aus Umweltschutzgründen müssen alle ausgedienten Geräte fachgerecht entsorgt werden. Dies gilt für Ihr bisheriges Gerät und, nachdem es eines Tages nicht mehr benutzt wird, auch für Ihr neues Gerät.

Warnung! Ausgediente Altgeräte bitte vor der Entsorgung unbrauchbar machen. Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.

Dadurch verhindern Sie, dass spielende Kinder in lebensgefährliche Situationen geraten.

Entsorgungshinweise

- Das Gerät darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden.
- Auskunft über Abholtermine oder Sammelplätze erhalten Sie bei der örtlichen Stadtreinigung oder der Gemeindeverwaltung.
- Sie können das Gerät auch zu Ihrem AEG-Fachhändler bringen, der es gegen einen geringen Unkostenbeitrag für Sie entsorgt.

Öko-Isolierung

Der Backofen ist werkseitig mit einer Öko-Isolierung ausgestattet. Diese Isolierung ist von unabhängigen Prüfinstituten auf Schadstoffe geprüft und als unbedenklich eingestuft worden.

Geräteaufbau

Bedienblende

Betriebs-Kontrolllampe

Temperatur-Kontrolllampe

Backofen-Funktionen

Temperatur-Wahl

Backofen-Funktionen

Drehschalter zum Einstellen der gewünschten Backofen-Funktion.

Temperatur-Wahl

Drehschalter zum Einstellen der gewünschten Backofen-Temperatur.

Betriebs-Kontrolllampe
Die gelbe Betriebs-Kontrolllampe leuchtet, sobald der Backofen oder die Kochstellen eingeschaltet sind.

Temperatur-Kontrolllampe
Die rote Temperatur-Kontrolllampe leuchtet, solange der Backofen aufheizt und erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Ausstattung Backofen

Einsatzebenen
An beiden Seiten des Backofens befinden sich Einschubgitter mit je 5 Einsatzebenen zum Einschieben des Zubehörs.

Kippsicherung
Alle Einschubteile sind gegen ein unbeabsichtigtes vollständiges Herausziehen mit einer Kippsicherung ausgestattet.
Beim Einsetzen der Einschubteile muss diese Kippsicherung hinten liegen.

Backofendampfaustritt
Der Dampf aus dem Backofen wird unter dem Türgriff ausgeleitet.

Betrifft nur Geräte mit Metallfront:
Der Dampf aus dem Backofen wird zwischen der Türoberkante und der Bedienblende ausgeleitet.

Gebläsenachlauf
Das Gebläse schaltet sich automatisch ein, sobald der Backofen in Betrieb genommen wird. Nachdem der Backofen ausgeschaltet wurde, läuft das Gebläse noch weiter, um das Gerät abzukühlen und schaltet sich dann selbständig wieder ab.

Zubehör Backofen

Folgende Teile gehören zum Lieferumfang:

Kombi-Rost
Für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke

Universalblech
Für saftige Kuchen, Braten oder als Backblech bzw. Auffanggefäß für Fett

Backofen-Funktionen

Für den Backofen stehen Ihnen folgende Funktionen zur Verfügung:

Heißluft

Heißluft eignet sich besonders zum **Backen** von Kleingebäck auf **2 Ebenen** gleichzeitig.

Die Backofentemperaturen sind im allgemeinen 20-40 °C niedriger als bei Ober-/Unterhitze.

Oberhitze und Unterhitze sind in Betrieb. Zusätzlich sorgt ein Ventilator in der Rückwand des Backofens für eine ständige Umwälzung der warmen Luft im Backraum. Die Wärme kommt von allen Seiten an das Gargut.

Ober-/Unterhitze

Ober-/Unterhitze eignet sich zum **Backen** und **Braten** auf **einer Ebene**.

Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.

Unterhitze

Mit dieser Backofen-Funktion können Sie Backwaren, wie z.B. feuchte Kuchen, von unten **kross nachbacken**.

Hier ist nur der unter dem Backofenboden angeordnete Heizkörper in Betrieb.

Auftauen

Mit der Backofen-Funktion Auftauen können Sie z. B. Torte, Butter, Brot, Obst oder andere empfindliche Lebensmittel gleichmäßig **an-** bzw. **auftauen**.

Bei dieser Funktion ist nur der Ventilator ohne Beheizung in Betrieb.

Grill

Grillen eignet sich besonders zum **Grillen** oder **Toasten** flacher Lebensmittel, wie z.B. Steaks, Schnitzel, Fisch oder Toast.

Die Hitze kommt vom Grillheizkörper an der Backofendecke.

Großflächengrill

Der Großflächengrill eignet sich zum **Grillen** oder **Toasten** flacher Lebensmittel in größeren Mengen, wie z.B. Steaks, Schnitzel, Fisch oder Toast.

Bei dieser Funktion wird ein zweiter Grillheizkörper an der Backofendecke zugeschaltet.

Infrabraten

Infrabraten eignet sich besonders zum **Braten** größerer Fleischstücke oder Geflügel auf einer Ebene. Die Funktion eignet sich auch zum **Gratinieren** und **Überbacken**.

Grillheizkörper und Ventilator sind abwechselnd in Betrieb.

Vor dem ersten Gebrauch

Erstes Vorreinigen

Bevor Sie den Backofen das erste Mal benutzen, sollten Sie ihn gründlich reinigen. Zur leichteren Reinigung können Sie den Backofen beleuchten.

☞ **1.** Schalter Backofen-Funktion auf Backofenbeleuchtung ☼ stellen.

2. Alle Zubehörteile und Einschubgitter entnehmen und mit warmer Spülmittellauge reinigen.

3. Backofen ebenfalls mit warmer Spülmittellauge auswaschen und trocknen.

4. Gerätefront nur feucht abwischen.

ℹ Verwenden Sie bei Edelstahlfronten handelsübliche Mittel für Edelstahl, die gleichzeitig einen Schutzfilm gegen Fingerabdrücke bilden.

⚠ **Achtung**: Benutzen Sie keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel! Die Oberfläche könnte beschädigt werden.

Bedienen des Backofens

Rost und Universalblech einsetzen

Alle Einschubteile sind mit einer kleinen Auswölbung rechts und links versehen. Diese Auswölbung dient als Kippsicherung und muss immer nach unten weisen.

Rost einsetzen

☞ Rost so einsetzen, dass die beiden Führungsstäbe nach oben zeigen. Die Kippsicherung muss nach unten weisen und im Backraum hinten liegen.

Rost und Blech einsetzen

☞ Bei gemeinsamer Benutzung von Rost und Universalblech die Kipp-sicherung des Rostes genau in die Ausbuchtungen des Bleches setzen.

Backofen ein- und ausschalten

Betriebs-Kontrolllampe

Temperatur-Kontrolllampe

Backofen-Funktionen

Temperatur-Wahl

☞ 1. Durch Drehen des Schalters „Backofen-Funktionen“ gewünschte Funktion einstellen.

2. Durch Drehen des Schalters „Temperaturwahl“ gewünschte Temperatur einstellen.
   Die gelbe Betriebskontrolllampe leuchtet, solange der Backofen oder die Kochstellen in Betrieb sind.
   Die rote Temperatur-Kontrolllampe leuchtet, solange der Backofen aufheizt und erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.

3. Zum Abschalten des Backofens den Schalter „Backofen-Funktionen“ und den Schalter „Temperaturwahl“ in die Null-Position drehen.

Anwendungen, Tabellen und Tipps

Backen

Zum Backen die Backofen-Funktion Heißluft oder Ober-/ Unterhitze verwenden.

Backformen

- Für Ober-/Unterhitze eignen sich Formen aus dunklem Metall und beschichtete Formen.
- Für Heißluft sind auch helle Metallformen geeignet.

Einsatzebenen

- Backen mit Ober-/Unterhitze ist jeweils nur auf einer Ebene möglich.
- Mit Heißluft können Sie trockene Gebäcke und Kleingebäck auf 2 Backblechen gleichzeitig backen.

1 Backblech:
Einsatzebene 3

1 Backform:
Einsatzebene 1

2 Backbleche:
Einsatzebene 1 und 4

Allgemeine Hinweise

- Beachten Sie, dass die Einsatzebenen von unten nach oben gezählt werden.
- Backblech mit den Abschrägungen nach vorne einsetzen!
- Kuchen in Formen immer in die Mitte des Rostes stellen.
- Sie können mit Ober-/Unterhitze oder Heißluft auch zwei Formen gleichzeitig backen. Stellen Sie die Formen in diesem Fall nebeneinander auf den Rost. Die Backzeit verlängert sich dann nur unwesentlich.

Hinweise zu den Backtabellen

In den Tabellen finden Sie für eine Auswahl an Gerichten die dafür erforderlichen Temperaturangaben, Garzeiten und Einsatzebenen.

- Für Temperatur und Backzeiten sind Bereiche angegeben, da sie von der Zusammensetzung des Teiges, der Menge und der Backform abhängig sind.
- Beim Backen auf 2 Backblechen muss das untere Backblech evtl. 5-10 Minuten länger backen.
- Feuchte Gebäcke (z. B. Pizzas, Obstkuchen etc.) dürfen nur auf einer Etage zubereitet werden.
- Wir empfehlen, beim ersten Mal den kleineren Temperaturwert einzustellen, und erst bei Bedarf, z.B. wenn eine stärkere Bräunung gewünscht wird oder die Backzeit zu lange dauert, eine höhere Temperatur zu wählen.
- Finden Sie für ein eigenes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Gebäck.
- Höhenunterschiede des Backgutes können am Anfang des Backvorgangs zu unterschiedlicher Bräunung führen. In diesem Fall **verändern Sie bitte nicht die Temperatureinstellung**.
  Bräunungsunterschiede gleichen sich im Laufe des Backvorgangs aus.

Schalten Sie den Backofen 10-15 Minuten vor Ende der Backzeit aus, um die Nachwärme zu nutzen.
Die Tabellen gelten, wenn nicht anders vorgegeben, für das Einsetzen in den kalten Backofen.

Tabelle Backen

Art des Gebäcks	Heißluft		Ober-/Unterhitze		Zeit
	Einsatz-ebene von un-ten	Tempera-tur °C	Einsatz-ebene von un-ten	Tempera-tur °C	für beide Funktio-nen Std.: Min.
Gebäck in Formen					
Napf- oder Rodonkuchen	1	**150**-170	1	160-180	0:50-1:10
Sandkuchen/ Königskuchen	1	**140**-160	1	150-170	1:10-1:30
Biskuittorte	1	**140**-160	2	160-180	0:25-0:40
Tortenboden Mürbeteig	3	170-180	2	**190**-210[1]	0:10-0:25
Tortenboden Rührteig	3	**150**-170	2	170-190	0:20-0:25
Gedeckte Apfeltorte	1	150-170	1	**170**-190	0:50-1:00
Pikante Torte (z.B. Quiche Lorraine)	1	160-180	1	**190**-210	0:30-1:10
Käsetorte	1	140 -160	1	**170**-190	1:00-1:30
Gebäck auf Backblechen					
Hefezopf-/kranz	3	160-170	3	**170**-190	0:30-0:40
Christstollen	3	160-170[1]	3	**160**-180[1]	0:40-1:00
Brot (Roggenbrot) zuerst ....dann	1	180-200[1] 140-160	2	**250**[1] **160**-180	0:20 0:30-1:00
Windbeutel/Eclairs[2]	3	**160**-170[1]	3	190-210	0:25-0:40
Biskuitrolle	3	150-170[1]	3	**180**-200[1]	0:10-0:20
Streuselkuchen trocken[3]	3	150-160	3	**170**-190	0:20-0:40
Butter-/Zuckerkuchen, Bienenstich	3	160-170[1]	3	**190**-210[1]	0:15-0:30
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig)	3	140-160	3	**170**-190	0:25-0:50

Art des Gebäcks	Heißluft		Ober-/Unterhitze		Zeit
	Einsatz-ebene von un-ten	**Tempera-tur °C**	**Einsatz-ebene von un-ten**	**Tempera-tur °C**	**für beide Funktio-nen Std.: Min.**
Obstkuchen auf Mürbeteig[2]	3	150- 170	3	**170**-190	0:40-1:20
Blechkuchen mit empfindlichen Belägen (z.B. Quark, Sahne usw.)	-	-	3	**170**-190	0:40-1:20
Pizza (mit viel Belag)[2]	1	180-200	1	**190**-210[1]	0:30-1:00
Pizza (dünn)	-	-	1	**230**-300[1]	0:10-0:25
Fladenbrot	-	-	1	**275**-300[1]	0:08-0:15
Wähen (CH)	1	180-200	1	**210**-230	0:35-0:50
Kleingebäck					
Mürbeteigplätzchen[3]	3	**150**-160	3	170-190[1]	0:06-0:20
Spritzgebäck[3]	3	**140**-150	3	160-180	0:10-0:40
Rührteigplätzchen[3]	3	**150**-160	3	170-190	0:15-0:20
Eiweißgebäck, Baiser	3	**80**-100	3	100-120	2:00-2:30
Makronen	3	**100**-120	3	120-140	0:30-0:60
Hefekleingebäck	3	**150**-160	3	170-190	0:20-0:40
Blätterteigkleingebäck	3	170-180[1]	3	**190**-210[1]	0:20-0:30
Brötchen	3	170-190[1]	3	**180**-220[1]	0:20-0:35

1) Backofen vorheizen
2) Kombi-/Fettpfanne bzw. Fettpfanne verwenden
3) Backen auf 2 Ebenen möglich
Die fettgedruckten Angaben zeigen Ihnen jeweils die **günstigste Backofen-Funktion, bzw. Temperatur**

Tipps zum Backen

	Tipp
So stellen Sie fest, ob der Kuchen durchgebacken ist	Stechen Sie mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, können Sie den Backofen ausschalten und die Nachwärme nutzen.
Der Kuchen fällt zusammen (wird klitschig, spundig, Wasserstreifen)	Überprüfen Sie Ihr Rezept. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.
Der Kuchen ist unten zu hell	Wählen Sie beim nächsten Mal eine dunkle Backform oder setzen Sie den Kuchen eine Ebene tiefer ein.
Kuchen mit feuchtem Belag/ Käsekuchen, ist nicht durchgebacken	Backen Sie beim nächsten Mal mit niedrigerer Temperatur und verlängerter Backzeit.

Tabelle Aufläufe und Überbackenes

	Ober-/Unterhitze		Infrabraten		Zeit
	Einsatz-ebene von unten	**Temperatur °C**	**Einsatz-ebene von unten**	**Temperatur °C**	**Std.: Min.**
Nudelauflauf	1	**180**-200	1	160-170	0:45-1:00
Lasagne	1	**180**-200	1	160-170	0:25-0:40
Überbackenes Gemüse[1]	1	200-220	1	**160**-170	0:15-0:30
Überbackene Baguettes[1]	1	200-220	1	**160**-170	0:15-0:30
Süße Aufläufe	1	**180**-200	-	-	0:40-0:60
Fischaufläufe	1	**180**-200	1	160-170	0:30-1:00
Gefülltes Gemüse	1	180-200	1	**160**-170	0:30-1:00

1) Backofen vorheizen.

Die fettgedruckten Angaben zeigen Ihnen die für das Gericht jeweils **günstigst-Backofen-Funktion.**

Tabelle Tiefkühl-Fertiggerichte

Gargut	Einsatzebene von unten	Backofen-Funktion	Temperatur	Zeit
Tiefkühlpizza	3	Ober-/Unterhitze	nach Herstellerangaben	nach Herstellerangaben
Pommes frites[1] (300-600 g)	3	Infrabraten	200-220 °C	15-25 Min.
Baguettes	3	Ober-/Unterhitze	nach Herstellerangaben	nach Herstellerangaben
Obstkuchen	3	Ober-/Unterhitze	nach Herstellerangaben	nach Herstellerangaben

1) Bemerkung: Pommes frites zwischendurch 2-3 x wenden.

Braten

Zum Braten die Backofen-Funktion Infrabraten oder Ober-/Unterhitze verwenden.

Bratgeschirr

- Zum Braten ist jedes hitzebeständige Geschirr geeignet.
- Bei Geschirr mit Kunststoffgriffen darauf achten, dass diese hitze-beständig sind.
- Große Braten können Sie **direkt im Universalblech oder auf dem Rost mit untergesetztem Universalblech** braten (z.B. Pute, Gans, 3-4 Hähnchen, 3-4 Haxen).
- Alle mageren Fleischarten empfehlen wir, **im Bratentopf mit Deckel** zu braten (z.B. Kalbs-, Sauer-, Rinderschmorbraten, tiefgefrorenes Fleisch). So bleibt das Fleisch saftiger.
- Alle Fleischarten, die eine Kruste bekommen sollen, können Sie im **Bratentopf ohne Deckel** braten (z.B. Schweine-, Hack-, Lamm-, Hammelbraten, Ente, 1-2 Haxen, 1-2 Hähnchen, kleines Geflügel, Roastbeef, Filet, Wild).
- **Tipp**: Wenn Sie in Geschirr braten (insbesondere kleinere Mengen), verschmutzt der Backofen weniger!

Einsatzebenen

- Die Einsatzebenen entnehmen Sie bitte der nachfolgenden Tabelle.

Hinweise zu den Brattabellen

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Fleischarten Angaben zur geeigneten Backofen-Funktion, Temperatureinstellung, Garzeit und Einsatzebene. Die Garzeitangaben stellen nur Richtwerte dar.

- Wir empfehlen, Fleisch und Fisch **erst ab 1kg im Backofen** zu braten.
- Generell eignet sich für sehr mageres Fleisch, wie Fisch oder Wild besonders die Funktion Ober-/Unterhitze. Für alle anderen Fleischsorten (insbesondere Geflügel) empfehlen wir die Funktion Infrabraten.
- Die erforderliche Garzeit ist abhängig von der Art und Qualität des Fleisches.
- Um ein Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden, empfehlen wir, etwas Flüssigkeit in das Bratgeschirr zu geben.
- Braten nach ca. 2/3 der Garzeit wenden.

Schalten Sie den Backofen 10-15 Minuten vor Ende der Bratzeit aus, um die Nachwärme zu nutzen.

Tabelle Braten

Fleischart	Menge	Ober-/Unterhitze		Infrabraten		Zeit
	Gewicht	Einsatz-ebene von un-ten	Tempera-tur °C	Einsatz-ebene von un-ten	Tempera-tur °C	Std.:Min.
Rindfleisch						
Schmorbraten	1-1,5 kg	1	**200**-250	-	-	2:00-2:30
Roastbeef oder Filet						je cm Höhe
- innen rot	je cm Höhe	1	250-270[1]	1	**190-**200	0:05-0:06
- innen rosa	je cm Höhe	1	250-270[1]	1	**180**-190	0:06-0:08
- durch gebraten	je cm Höhe	1	210-250[1]	1	**170**-180	0:08-0:10
Schweinefleisch						
Schulter, Nacken Schinkenstück,	1-1,5 kg	1	210-220	1	**160**-180	1:30-2:00
Kotelett, Kassler	1-1,5 kg	1	180-190	1	**170**-180	1:00-1:30
Hackbraten	750 g-1 kg	1	170-180	1	**160**-170	0:45-1:00
Schweinehaxen (vorgekocht)	750 g-1 kg	1	210-220	1	**150**-170	1:30-2:00
Kalbfleisch						
Kalbsbraten	1 kg	1	210-220	1	**160**-180	1:30-2:00
Kalbshaxen	1,5-2 kg	1	210-225	1	**160**-180	2:00-2:30
Lamm						
Lammkeule, Lammbraten	1-1,5 kg	1	210-220	1	**150**-170	1:15-2:00
Lammrücken	1-1,5 kg	1	210-220	1	**160**-180	1:00-1:30

Fleischart	Menge	Ober-/Unterhitze		Infrabraten		Zeit
	Gewicht	Einsatz-ebene von un-ten	Tempera-tur °C	Einsatz-ebene von un-ten	Tempera-tur °C	Std.:Min.
Wild						
Hasenrücken, Hasenkeulen	bis 1 kg	3	**220**-250[1]	3	160-170	0:25-0:40
Reh-/Hirschrücken	1,5-2 kg	1	**210-**220	1	160-180	1:15-1:45
Reh-/Hirschkeule	1,5-2 kg	1	**200**-210	1	160-180	1:30-2:15
Geflügel						
Geflügelteile 4-6 Stück	je 200-250g	3	220-250	3	**180**-200	0:35-0:50
Hähnchenhälfte 2-4 Stück	je 400-500 g	3	220-250	3	**180**-200	0:35-0:50
Hähnchen, Poularde	1-1,5 kg	1	220-250	1	**170**-180	0:45-1:15
Ente	1,5-2 kg	1	210-220	1	**160**-180	1:00-1:30
Gans	3,5-5 kg	1	200-210	1	**150**-160	2:30-3:00
Truthahn/Pute	2,5-3,5 kg 4-6 kg	1	200-210 180-200	1	**150**-160 **140**-150	1:30-2:00 2:30-4:00
Fisch (dünsten)						
Ganze Fische	1-1,5 kg	2/3	**210**-220	2/3	160-170	0:45-1:15

1) Backofen vorheizen.
Die fettgedruckten Angaben zeigen Ihnen die für das Gericht jeweils **günstigste Backofen-Funktion.**

Flächengrillen

Zum Grillen die Backofen-Funktion Groß- oder Kleinflächengrill mit der Temperatureinstellung verwenden.

Achtung: Den leeren Backofen mit der **Grill-Funktion immer 5 Minuten vorheizen**!

Grill-Geschirr

- Zum Grillen Rost und Universalblech gemeinsam benutzen.

Einsatzebenen

- Zum Grillen flacher Lebensmittel überwiegend die **4. Einsatzebene von unten** verwenden.

Hinweise zur Grilltabelle

Die Grillzeiten stellen nur Richtwerte dar und sind zum Beispiel von der Art und Qualität des Fleisches bzw. Fisches abhängig.

- Grillen eignet sich besonders für flache Fleisch- und Fischstücke.
- Grillgut nach der Hälfte der Grillzeit wenden.

Warnung: Grillen immer bei geschlossener Backofentür. Verbrennungsgefahr!

Tabelle Grillen

Grillgut	Einsatzebene von unten	Grillzeit	
		1. Seite	2. Seite
Frikadellen	4.	8-10 Min.	6-8 Min.
Schweinefilet	4.	10-12 Min.	6-10 Min.
Bratwürste	4.	8-10 Min.	6-8 Min.
Rinderfiletsteaks, Kalbssteaks	4.	6-7 Min.	5-6 Min.
Rinderfilet, Roastbeef (ca. 1 kg)	3.	10-12 Min.	10-12 Min.
Toastbrote [1]	3.	2-3 Min.	2-3 Min.
belegte Toastbrote	3.	6-8 Min.	-

1) Grillrost ohne Universalblech verwenden.

Auftauen

Zum Auftauen die Backofen-Funktion Auftauen verwenden.

Auftaugeschirr

- Speisen auf einen Teller legen und diesen auf den Rost stellen.
- Zum Abdecken nur Pergamentpapier oder Folie benutzen. Keine Teller oder Schüsseln verwenden, da diese die Auftau-Zeit erheblich verlängern.

Einsatzebenen

- Zum Auftauen den Rost in die **1. Ebene von unten** einsetzen.

Hinweise zur Auftau-Tabelle

Die nachfolgende Tabelle gibt Ihnen einige Anhaltspunkte zu den Auftau-Zeiten.

Tabelle Auftauen

Gericht	Auftauzeit Min.	Nachtau-zeit Min.	Bemerkung
Hähnchen, 1000 g	100-140	20-30	Hähnchen auf umgedrehte Untertasse in großen Teller legen. Offen auftauen und nach halber Zeit wenden, oder mit Folie bedeckt auftauen.
Fleisch, 1000 g	100-140	20-30	Offen auftauen und nach halber Zeit wenden oder mit Folie abdecken.
Fleisch, 500 g	90-120	20-30	Offen auftauen und nach halber Zeit wenden oder mit Folie abdecken
Forelle, 150 g	25-35	10-15	Offen auftauen
Erdbeeren, 300 g	30-40	10-20	Offen auftauen
Butter, 250 g	30-40	10-15	Offen auftauen
Sahne, 2 x 200 g	80-100	10-15	Offen auftauen (Sahne lässt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen)
Torte, 1400 g	60	60	Offen auftauen

Einkochen

Zum Einkochen die Backofen-Funktion Heißluft [Heißluft-Symbol] verwenden.

Einkoch-Geschirr

- Zum Einkochen nur handelsübliche Einkochgläser (Einkochgläser mit Gummiring und Glasdeckel) verwenden.
- Gläser mit Schraubdeckel oder Bajonettverschluss und Metalldosen sind ungeeignet.

Einsatzebenen

- Zum Einkochen die **1. Einsatzebene von unten** verwenden.

Hinweise zum Einkochen

- Verwenden Sie zum Einkochen das Universalblech. Darauf haben bis zu 6 Einkochgläser mit 1 Liter Inhalt Platz.
- Stellen Sie eine Tasse Wasser in das Universalblech, damit im Backofen ausreichend Feuchtigkeit entsteht.
- Stellen Sie die Einkochgläser so in das Universalblech, dass sie sich gegenseitig nicht berühren.
- Die Einkochgläser sollten alle gleich hoch gefüllt und zugeklammert sein.

Einkochzeiten

Obst und Gewürzgurken

☞ **1.** Backofen-Funktion Heißluft [Heißluft-Symbol] wählen und Temperatur-Wahlschalter auf 160° C einstellen.

2. Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (bei 1-Liter-Gläsern nach ca. 45 Minuten), den Backofen ausschalten.

3. Die Gläser noch 30 Minuten - bei empfindlichen Obstsorten, z. B. Erdbeeren ca. 15 Minuten - im geschlossenen Backofen stehen lassen.

Gemüse bzw. Fleisch

☞ **1.** Backofen-Funktion Heißluft [Heißluft-Symbol] wählen und Temperaturwahlschalter auf 160° C einstellen.

2. Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt, die Temperatur auf 100° C zurückstellen.

3. Das Einkochgut bei 100° C ca. 60-90 Minuten weitergaren.

4. Dann den Backofen ausschalten und die Einkochgläser noch 30 Minuten im geschlossenen Backofen stehen lassen.

Reinigung und Pflege

Gerät von außen

☞ Die Frontseite des Gerätes mit einem weichen Tuch und warmer Spüllauge abwischen.

- Verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfe Reinigungsmittel oder scheuernde Gegenstände.
- Bei Edelstahlfronten können Sie handelsübliche Pflegemittel für Edelstahl verwenden. Diese bilden gleichzeitig einen Schutzfilm gegen Fingerabdrücke.

Backofeninnenraum

Backofenbeleuchtung

Zur leichteren Reinigung können Sie die Backofenlampe einschalten.

Reinigung

☞ **1.** Den Backofen nach jeder Benutzung mit Spülmittellauge, der Sie ein paar Spritzer Essig zugefügt haben, feucht auswischen.

2. Anschließend Backofen mit Tuch trocken reiben.

3. Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen.

⚠ **Warnung**: Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen **verboten**!

Achtung: Bei Verwendung von Backofenspray bitte unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!

Zubehör

☞ Alle Einschubteile (Rost, Backblech usw.) nach jedem Gebrauch spülen und gut abtrocknen. Zur leichteren Reinigung kurz einweichen.

Einschubgitter

Zur Reinigung der Seitenwände lassen sich die Einschubgitter auf der linken und rechten Seite im Backofen abnehmen.

Einschubgitter abnehmen

☞ Gitter zuerst vorne von der Backofenwand wegziehen(1) und dann hinten aushängen(2).

Einschubgitter einsetzen

⚠ Achten Sie beim Einbau der Gitter darauf, dass die abgerundeten Enden der Führungsstäbe nach vorne weisen!

☞ Zum Einbau Gitter zuerst hinten wieder einhängen(1) und dann vorne einstecken und andrücken(2).

Backofenlampe

Warnung: Stromschlaggefahr! Vor dem Austausch der Backofenlampe:
– Backofen ausschalten!
– Sicherungen am Sicherungskasten herausdrehen bzw. ausschalten.

Backofenlampe austauschen/Glas reinigen

☞ **1.** Rechtes Einschubgitter abnehmen.
2. Tuch auf den Backofenboden legen.
3. Glasabdeckung durch drehen nach links abnehmen und reinigen.
4. Backofen-Beleuchtung 25 Watt, 230 V, 300 °C hitzebeständig, austauschen.
5. Abdeckglas wieder anbringen.
6. Tuch aus dem Backofen entfernen.

Grillkombination

Zur leichteren Reinigung der Backofendecke kann die Grillkombination abgeklappt werden.

Grillkombination abklappen

⚠ **Warnung**: Grill nur abklappen, wenn der Backofen ausgeschaltet ist und keine Verbrennungsgefahr mehr besteht!

☞ **1.** Einschubgitter abnehmen.

2. Den Heizkörper vorne anfassen und über die Prägung an der Backofeninnenwand hinaus nach vorne ziehen.

3. Der Heizkörper klappt nun nach unten.

⚠ **Achtung**: Drücken Sie den Heizkörper nicht mit Gewalt nach unten! Der Heizkörper kann abbrechen.

Backofendecke reinigen

Grillkombination befestigen

☞ **1.** Heizkörper nach oben zurückführen, bis er wieder unterhalb der Backofendecke liegt.

2. Den Heizkörper gegen die Federkraft nach vorne ziehen und über die Backofenprägung führen.

3. In die Halterung einrasten lassen

4. Einschubgitter einsetzen.

⚠ **Achtung**: Der Heizkörper muss auf beiden Seiten oberhalb der Prägung in der Backofeninnenwand liegen und richtig eingerastet sein.

Backofentür

Zum Reinigen lässt sich die Backofentür Ihres Gerätes abnehmen.

Backofentür aushängen

☞ 1. Backofentür vollständig öffnen.
2. **Messingfarbenen Klemmhebel** an **beiden** Türscharnieren **ganz** aufklappen (1).
3. Backofentür mit beiden Händen an den Seiten anfassen und **über den Widerstand hinaus** etwa 3/4 schließen (2).
4. Tür vom Backofen wegziehen (Vorsicht: schwer!) (3).
5. Tür mit der Außenseite nach unten auf eine weiche, ebene Unterlage ablegen, beispielsweise auf eine Decke, um Kratzer zu vermeiden.

Backofentür einhängen

☞ 1. Tür von der Griffseite her mit beiden Händen seitlich anfassen.
2. Tür unter einem Winkel von ca. 60° halten.
3. Türscharniere in die beiden Aussparungen rechts und links unten am Backofen soweit wie möglich einschieben (1).
4. Tür bis zum Widerstand nach oben anheben und ganz öffnen (2).
5. Messingfarbenen Klemmhebel an beiden Türscharnieren in ursprüngliche Position zurückklappen (3).
6. Backofentür schließen.

⚠ **Achtung**! Beim Einhängen muss an **beiden** Türscharnieren der Klemmhebel ausgeklappt sein, dann die Türscharniere **gleichzeitig** einschieben!

Backofen-Türglas

Die Backofentür ist mit zwei bzw. drei hintereinander angebrachten Glasscheiben ausgestattet. Die inneren Scheiben sind zur Reinigung abnehmbar.

Warnung: Führen Sie die folgenden Schritte grundsätzlich nur an der ausgehängten Backofentür aus! Im eingehängten Zustand könnte die Tür beim Wegnehmen der Verglasung durch die Gewichtserleichterung hochschnellen und Sie gefährden.

Oberes Türglas ausbauen

☞ 1. Backofentür aushängen und mit dem Griff nach unten auf weiche, ebene Unterlage legen.
2. Obere Glasscheibe am unteren Rand anfassen und gegen den Federdruck in Richtung Backofentürgriff schieben, bis sie unten freiliegt (1).
3. Scheibe unten **leicht** anheben und herausziehen (2).

Mittleres Türglas ausbauen (nur für Geräte mit Metallfront)

☞ 1. Mittlere Glasscheibe am unteren Rand anfassen und in Richtung Backofentürgriff schieben, bis sie unten freiliegt (1).
2. Scheibe unten leicht anheben und herausziehen (2).
3. Türgläser reinigen.

Mittleres Türglas einsetzen (nur für Geräte mit Metallfront)

☞ **1.** Mittlere Glasscheibe schräg von oben in das Türprofil an der Griffseite einführen (1).

2. Mittlere Glasscheibe nach unten absenken (2) und Richtung Türunterkante bis zum Anschlag unter die untere Halterung schieben.

Oberes Türglas einsetzen

☞ **1.** Obere Glasscheibe schräg von oben in das Türprofil an der Griffseite einführen (1).

2. Glasscheibe absenken (2). Scheibe gegen die Federkraft an der Griffseite vor das Halteprofil an der Türunterkante legen und **unter das Halteprofil schieben**. Die Glasscheibe muss festsitzen!

3. Backofentür wieder einhängen.

Was tun, wenn ...

.... der Backofen nicht aufheizt?

☞ Überprüfen Sie, ob
– das Gerät eingeschaltet ist,
– alle erforderlichen Einstellungen erfolgt sind,
– die Sicherung in der Hausinstallation (Sicherungskasten) ausgelöst hat.

Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.

.... die Backofenbeleuchtung ausfällt?

☞ Backofenlampe austauschen (siehe Reinigung und Pflege).

Hinweis für Geräte mit Metallfront:

Bedingt durch die kühle Front Ihres Gerätes, kann es nach dem Öffnen der Tür während oder kurz nach dem Backen oder Braten, kurzzeitig zum Beschlagen des inneren Türglases kommen.

Wenn Sie für einen der aufgeführten Hinweise oder aufgrund von Fehlbedienungen den Kundendienst in Anspruch nehmen, kann der Besuch des Kundendienst-Technikers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen.

Wenn Ihnen diese Informationen nicht weiterhelfen, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an den Kundendienst.

Warnung: Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden! Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall an Ihren Fachhändler oder an den Kundendienst.

Technische Daten

Backofen Innenmaße

Höhe x Breite x Tiefe	31 cm x 41 cm x 41 cm
Volumen (Nutzinhalt)	52 l

Bestimmungen, Normen, Richtlinien

Dieses Gerät entspricht folgenden Normen:

- EN 60 335-1 und EN 60 335-2-6
  bezüglich der Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke und
- DIN 60 350 und
- DIN 44546 / 44547 / 44548
  bezüglich der Gebrauchseigenschaften von Elektroherden für den Haushalt.
- EN 55014-2
- EN 55014
- EN 61000-3-2
- EN 61000-3-3
  bezüglich der grundlegenden Schutzanforderungen zur elektro-magnetischen Verträglichkeit (EMV).

CE Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- 73/23/EWG vom 19.02.1973 (Niederspannungsrichtlinie)
- 89/336/EWG vom 03.05.1989 (EMV-Richtlinie einschließlich Änderungsrichtlinie 92/31/EWG).

Stichwortverzeichnis

A
Aufläufe 21
Auftauen 27
B
Backen 16
Backofen
Ausstattung 9
Bedienen 14, 15
Funktionen 8, 11
Lampe 31
Zubehör 10
Bedienblende 8
Braten 22
D
Dampfaustritt 9
E
Einkochen 28
Einsatzebenen .9, 16
Einschubgitter 30
Entsorgung 7
F
Fertiggerichte 21
G
Garantie 5
Gebläsenachlauf 9
Grill 11
Grillen 26
H
Heißluft 11
I
Infrabraten 12
K
Kippsicherung 9
Kombi-Rost 10
Kontrollampe 8
Kundendienst 39
O
Ober-/Unterhitze 11
R
Reinigung
Backofen 29
Backofenlampe .31
Backofentür 33
Einschubgitter .30
Vorreinigen 13
Zubehör 29
Reparaturen 5
Rost 14
S
Sicherheit 5
T
Tabellen und Tips .16
Temperatur Wahlschalter 8
U
Überbackenes 21
Universalblech 10, 14

Service

Im Kapitel „Was tun, wenn ...“ sind einige Störungen zusammengestellt, die Sie selbst beheben können. Sehen Sie im Störungsfall zunächst dort nach.

Handelt es sich um eine technische Störung?

Dann wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. (Adressen und Telefonnummern finden Sie in den „Kundendienststellen“.)

Bereiten Sie das Gespräch in jedem Fall gut vor. Sie erleichtern so die Diagnose und die Entscheidung, ob ein Kundendienstbesuch nötig ist.

Halten Sie möglichst genau fest:

- Wie äußert sich die Störung?
- Unter welchen Umständen tritt die Störung auf?

Notieren Sie für das Gespräch unbedingt folgende Kennziffern Ihres Gerätes auf dem Typschild:

- PNC-Ziffer (9 Ziffern),
- S-No-Ziffer (8 Ziffern).

Wir empfehlen, die Kennziffer hier einzutragen, damit Sie sie stets zur Hand haben:

PNC . . . .

S-No . . . .

Wann entstehen Ihnen auch während der Garantiezeit Kosten?

- wenn Sie die Störung mit Hilfe der Störungstabelle (siehe Abschnitt „Was tun, wenn ...“) selbst hätten beseitigen können,
- wenn mehrere Anfahrten des Kundendienst-Technikers erforderlich sind, weil er vor seinem Besuch nicht alle wichtigen Informationen erhalten hat und daher z.B. Ersatzteile holen muss. Diese Mehrfahrten können Sie vermeiden, wenn Sie Ihren Telefonanruf in der oben beschriebenen Weise gut vorbereiten.

AEG Hausgeräte GmbH
Postfach 1036
D-90327 Nürnberg

http://www.aeg.hausgeraete.de

822 923 097-A-291001-00 Änderungen vorbehalten